

09.08.2013 - 09:21 Uhr

Modern Marco Polo präsentiert geheimnisvolles Menü aus Hangzhou in China

China (ots/PRNewswire) -

Die chinesische Küche, eine der drei bedeutendsten Kochrichtungen der Welt, ist vielfältig - sowohl was den Geschmack angeht als auch bei den Rezepten. Am 21. Juli dieses Jahres zeigte "Modern Marco Polo" ein geheimnisumwobenes chinesisches Menü, indem der Kochvorgang für "Drachenquelle-Garnelen in Wolken", eines der berühmten Gerichte aus Hangzhou, auf Hangzhous offizieller Seite auf Pinterest veröffentlicht wurde. Das Gericht wurde von Asiens Meisterkoch Yappohweng unter Verwendung von chinesischem grünen Drachenbrunnentee als wichtigste Zutat zubereitet.

(Foto: <http://photos.prnewswire.com/prnh/20130809/CN59383> [<http://photos.prnewswire.com/prnh/20130809/CN59383>])

"My Chinese Menu" ist die zweite Phase der globalen Anwerbungskampagne "Modern Marco Polo - Dr. Hangzhou", die am 6. Juni gestartet wurde. Auf Facebook, Pinterest und anderen sozialen Netzwerken können Feinschmecker hier mehr über Hangzhous berühmte Gerichte erfahren, u. a. Teegerichte, die klassische Küche von Hangzhou und Mutters Hausmannskost, und sie können bei einem Online-Menü-Rätsel für ein kostenloses Flugticket nach Hangzhou mitmachen.

Hangzhous Teegerichte vermitteln eine Lebenseinstellung.de.newsaktuell.mb.nitf.xml.Br@96a7ee9Teegerichte, eine Spezialität aus Hangzhou, werden mit schwarzen, grünen, blauen, weißen, dunkelgrünen und gelben Teeblättern zubereitet, wozu auch der regionale West Lake "Dragon Well" (Drachenbrunnentee) gehört. Beim Anblick der natürlichen Farben der Tees werden Sie ganz sicher Appetit bekommen. Teegerichte spiegeln die chinesische Einstellung zugunsten eines ausgeglichenen und ruhigen Lebensgefühls wider. Hangzhou lädt Sie ein, Ihre Lebenseinstellung mit Menschen aus der ganzen Welt zu teilen.

Geschichten der klassischen Küche Hangzhous.de.newsaktuell.mb.nitf.xml.Br@2eb1f7d3Asiens Meisterkoch Yappohweng und Chinas berühmter Küchenmeister Jin Kaiwei wurden eingeladen, um zwei Gerichte aus Hangzhou zu kochen - Drachenquelle-Garnelen in Wolken und Krabbensuppe mit Orange -, die von Facebook-Nutzern, die der Seite "Hangzhou,China" folgen, ausgewählt worden sind. Sie können sich die Auswahl der Zutaten, den Kochvorgang und das Abschmecken auf Social-Media-Plattformen ansehen und darüber hinaus auch brillante Fotos anschauen, die interessante historische Geschichten zur klassischen Küche von Hangzhou erzählen.

Mutters Hausmannskost - mit Liebe gekocht.de.newsaktuell.mb.nitf.xml.Br@26055598Egal wohin man auch geht, man wird niemals die Gerichte vergessen, die Mutter gekocht hat. Fünfzehn Mütter aus Hangzhou haben ihre wohlgehüteten Rezepte von 15 hausgemachten Gerichten mit Freunden aus der ganzen Welt geteilt, um das Wohlbefinden beim gemeinsamen Essen mit Familienmitgliedern zu vermitteln. Sie haben frische regionale Zutaten aus Hangzhou benutzt, einer Stadt die auch als "Heim von Fisch und Reis" bezeichnet wird, wozu Klebreis, Flussgarnelen, Bambussprossen sowie Spinat und noch weitere gehören. Diese köstlichen hausgemachten Gerichte reflektieren die engen Familienbande in China.

Für weitere Aktivitäten während der Kampagne Modern Marco Polo besuchen Sie bitte
http://www.facebook.com/Hangzhou.China/app_154334658052623
[http://www.facebook.com/Hangzhou.China/app_154334658052623]

"Events"-Bereich auf Pinterest: <http://pinterest.com/hangzhouchina/hz-culinary-delights-longjing-tea-shrimp/>
[<http://pinterest.com/hangzhouchina/hz-culinary-delights-longjing-tea-shrimp/>]

Kontakt:

KONTAKT: Frau Chen, +86-571-56815260, cl@slw.hz.gov.cn

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100053725/100742073> abgerufen werden.